

FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-LEVULIAESIONE.FR
Révision : 0 du 25/06/2014

LEVULIA® E.S.I. One

Ensemencement séquentiel intégré pour optimiser l'expression des grands vins blancs

Intérêts Œnologiques

LEVULIA® E.S.I. One permet une implantation séquentielle d'une souche non-Saccharomyces suivi d'une souche *Saccharomyces cerevisiae*, en un seul ensemencement. Grace à la complémentarité des deux souches, on profite des avantages offerts par la *Metschnikowia pulcherrima* dans un premier temps, puis d'une excellente fermentation par la *Saccharomyces cerevisiae*. Sa capacité fermentaire est très bonne et autorise donc son implantation dans des moûts blancs bien débourbés.

Ce « blend » original de levures convient particulièrement aux vins blancs où sont recherchés : la complexité aromatique, aussi bien sur la révélation des arômes thiolés que terpéniques, ainsi qu'une structure plus volumineuse et persistante en fin de bouche.

Composition et Caractéristiques techniques

- **Souche :** *Saccharomyces cerevisiae* r.ph *cerevisiae* et non-Saccharomyces *Metschnikowia pulcherrima*
- **Population viable** > 1 x 10^{10} levures/g
- **Conservateur :** Contient du Monostéarate de Sorbitane (E491).
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé.

LEVULIA® E.S.I. One est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- Moût de blancs : 10 à 15 g/hl.

Mode d'emploi

- Réhydrater 500 g de levures dans 5 litres d'eau à 38°C avec 10g/hL d'**ENERGY®.**
- Maintenir pendant 30 minutes et doubler avec du moût ou d'un mélange eau (4,5L) et sucre (1 kg).
- Attendre à nouveau 30 minutes et incorporer à la cuve.
- Ajouter ensuite 10 g/hl d'**ENERGY®** sur moût.

Précautions d'emploi

- Souche sensible au SO_2.
- Eviter les chocs thermiques supérieurs à 8°C lors de l'inoculation.
- En cas de débourbage poussé (NTU<50), l'apport d'activateur de fermentation (**ENERGY®** à 20 g/hl) est indispensable.

Conditionnement et conservation

- Sachet de 500 g ou Carton de (20 x 500 g) = 10 Kg.
- Conserver en paquet scellé d'origine, dans un endroit sec et exempt d'odeur, à température inférieure à 20°C.
- Après ouverture, conserver parfaitement refermé au réfrigérateur et à utiliser rapidement.
- Conservation en sachet scellé d'origine : Mortalité < 10% par an à 10°C.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr